

Papas delgadas a la Francesa

Sirve: 8 porciones

Ingredientes

4 papas medianas – cortadas en filetes delgados
(también puede utilizar camotes como una rica varación)

2 cucharadas aceite vegetal

sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Caliente el horno a 450°F. Ligeramente engrase un molde de 9x13 pulgadas.
2. Corte las papas y seque sobre toallas de papel.
3. Extienda las papas sobre el molde en una capa.
4. Vierta el resto del aceite sobre las papas.
5. Hornee de 30 a 40 minutos hasta que las papas estén doradas y tiernas. Gire con frecuencia.
6. Sazone al gusto.

Notas

Montana State University Extension Service, Montana Extension Nutrition Education Program Website Recipes

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	N/A
Grasa total	N/A
Grasa saturada	N/A
Colesterol	0 mg
Sodio	N/A
Total de Carbohidrato	4 g
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	1 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	2 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible